



川 根 本 町

ふるさとを

6/22▶26
ふるさと給食週間

食す

ふるさと給食週間は、国の食育月間である6月に
食育推進事業の一環として実施するもので、
町学校給食共同調理場が6月22日から26日と決めました。

川根本町では、日頃学校給食の食材を納品する
生産農家と交流給食を実施することで
ふるさとの良さを再認識し
食のありがたみと生産者に対する感謝の気持ちを
育む狙いで実施しました。

`記憶に残る、学校給食の裏側に迫ります。

町産農作物にこだわる

「今日のメニューは肉じゃがが。ジャガイモは約23^キ使いましたよ」と笑顔で話すのは学校給食共同調理場(以下、調理場)で町内全小中学校の献立を考える浅井裕香子栄養教諭。小中で提供する約450食の給食食材の調達も一手に担います。肉じゃがといっても使用する食材は調味料も含め、14種類。調理場は、約30の業者などから食材を仕入れています。そのうち約20が町内からの調達となっています。その中でも、できるだけ町内産の食材を使いたいというこだわりの持ち、「つどいの会」から多くの野菜を仕入れています。

「つどいの会」は、上岸区にある寺田農園の農場を借りて約10人の会員がジャガイモや玉ネギなどの生産を行っています。同会では、6月から1月頃までの

約8カ月間、旬の野菜や味噌など10種類以上を定期的に納入しています。会の代表を務める寺田三根生さん(58歳)は、「子どもたちに町内産の野菜を食べてもらいたい」と農場の一部を学校給食用菜園として同会に提供しています。責任者として会員の連絡調整を行う中野久江さん(千頭東^ニ66歳)は、「最初は、野菜作りが好きなおばさんたちが集まって作っていただけだったけど、調理場に出荷するからには、下手なもの作れないよね。畑の区画も旬の野菜に合わせて作付けや収穫を計算しなきゃならないし。でも、食べてくれる子どもたちを思い浮かべれば、やりがいはある」と会員の皆さんの想いを代弁します。学校給食が求める規格や品質を確保しつつ、そして何よりも町産農作物にこだわって生産する皆さんの静かな「プロ」魂を感じました。



#1

【納入の主な農作物】
6～9月…ジャガイモ、玉ネギ、キュウリ、ナス、ピーマン、カボチャなど
10～11月…ジャガイモ、サツマイモ、里芋など
11～1月…白菜、大根など



つどいの会(上岸区)

⑤から寺田三根生さん、寺田うめのさん、川嶋律子さん、中野久江さん



#2 中野浩和さん
中野妙子さん
(坂京区)

【納入の主な農作物】
ジャガイモ、玉ネギ、白菜、里芋、シイタケ、切干大根など

▲私たちの作った野菜を残さず食べてくれることが1番うれしいと話す妙子さん



#3 西村尚雄さん
西村邑乃さん
(大谷区)

【納入の主な農作物】
ジャガイモ、玉ネギ、カボチャ、金時豆、切干大根など

▲このカボチャは小ぶりだけどおいしいだよ、白い品種もうまいと話す尚雄さんと邑乃さん